



Appel-kaneel muffin

6 stuks

- 1 snufje Zout
- 60 gram Suiker (wij gebruiken een suikervervanger, Zusto)
- 1 zakje Vanillesuiker
- 4 eieren
- 225 gram magere Franse kwark
- 225 gram zelfrijzend bakmeel
- 80 gram appel (in kleine blokjes)
- 60 gram banaan (geprakt)
- 50 gram rozijnen
- 1 eetlepel kaneel

Benodigdheden

- Oven, Mengkom (en bakjes om ingrediënten in te doen), Garde of handmixer, Weegschaal
Spatel, Muffinvorm (of papieren vormpjes), Lepel, Vork

- Verwarm de oven voor op 160°C.
- Meng alle ingrediënten (behalve de appel, banaan en rozijnen) tot een glad beslag
- Meng de appel, banaan en rozijnen er door
- Verdeel het beslag over de vormpjes
- Bak de muffins ongeveer 35 minuten
- Check met een satéprikker of ze gaar zijn. Prik in de muffin. Als de prikker er schoon uit komt is de muffin gaar.